

# 第13課

## Lesson 13

せいぞう さぎょう  
製造作業(1)  
Manufacturing (1)

# 第13課(1) Lesson 13 (1)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんと魚の下処理のまえの解凍について話しています。

Lin-san, an intern trainee, is talking to Suzuki-san, an instructor, about thawing fish before pretreating it.

# 第13課(1) Lesson 13 (1)

すずき かいとう  
鈴木:リンさんはサバの解凍をやったことがある?

S: Lin-san, have you ever thawed mackerel before?

リン:いいえ、ありません。

L: No, I haven't.

すずき せつめい れいぞうこ と だ  
鈴木:じゃ、説明するね。まず冷凍庫からサバを取り出して。

S: Okay, I'll explain. First, take the mackerel out of the freezer. Then, put it in the thawing machine and leave it for a while.

かいとうき い  
それから解凍機に入れて、しばらくそのまま。

L: Er, how many minutes do I leave it for?

リン:あのう、何分ぐらいそのままにしますか。

S: About one hour. But be careful to look at the temperature too, not just the time. Remember the water temperature should be 10 degrees or below.

すずき じかん じかん  
鈴木:1時間ぐらい。でも、時間だけじゃなくて、

おんど み すいおん ど いか  
温度もよく見てね。水温は10度以下だよ。

L: The water temperature should be 10 degrees or below. Okay.

すいおん ど いか  
リン:水温は10度以下ですね。わかりました。

# 第13課(2) Lesson 13 (2)

実習生のリンさんは作業場でじゃがいもの下処理をしています。

Lin-san, an intern trainee, is pretreating potatoes in the workplace.

# 第13課(2) Lesson 13 (2)

すずき かわ む  
鈴木:じゃがいもの皮は剥いた？

S: Have you peeled the potatoes?

む  
リン:はい、剥きました。

L: Yes, I've peeled them.

すずき き みず ひた  
鈴木:じゃ、切って、水に浸してください。

S: Okay, cut them, and soak them in water. Here's a photo of the finished product, so take a look at this.

かんせいひん しゃしん み  
ここに完成品の写真があるから、これも見てね。

L: Okay. I'll look at the photo and then cut them.

しゃしん み き  
リン:わかりました。写真を見て、切ります。

L: Er, Suzuki-san. I've cut them, but they are a little different from what's shown in the photo. Is there some good way of doing it?

すずき き しゃしん ちが  
リン:あのう、鈴木さん。切りましたが、写真とちょっと違います。

S: They are all the same shape. Look at this. Cut them in half, then do this.....

なに ほうほう  
何かいい方法がありますか。

すずき かたち ぜんぶ おな み はんぶん き  
鈴木:形が全部同じだね。ちょっと見て。半分に切って、こうして.....

L: Ah, you do it like that. Okay. Thank you.

リン:ああ、そうするんですね。わかりました。ありがとうございます。

# 第13課(3) Lesson 13 (3)

実習生のリンさんはキャベツを洗淨しています。

Lin-san, an intern trainee, is washing cabbage.

# 第13課(3) Lesson 13 (3)

リン:<sup>すずき</sup>鈴木さん、すみません。

L: Excuse me, Suzuki-san.

<sup>すずき</sup>鈴木: はい。

S: Yes?

リン:<sup>せんざい</sup>洗剤で洗ったあと、<sup>あら</sup>3回<sup>かい</sup>すすぎましたが、

L: After washing with detergent, I rinsed it three times, so is this okay?

これでいいですか。

S: There are no detergent bubbles and no soil, so that's okay.

<sup>すずき</sup>鈴木:<sup>せんざい</sup>洗剤の<sup>あわ</sup>泡もないし、<sup>つち</sup>土もないし、これでいいよ。

L: What do I do after that?

リン:このあと、どうしますか。

S: Put it in the draining basket to drain off the water.

<sup>すずき</sup>鈴木:<sup>あ</sup>ざるに<sup>みずけ</sup>揚げて、<sup>き</sup>水気を切って。

L: Okay.

リン:わかりました。